

Klimaat grootste struikelblok voor keukengroep

De keukengroep van de Nederlandse Unifil-compagnie in Zuid-Libanon heeft onlangs een grote vooruitgang meegemaakt. 'De verbouwing van de eetzaal op post 7-4, ons hoofdkwartier, heeft het werk er een stuk prettiger op gemaakt,' oordelen de culinaire specialisten van DIC IV. Hieronder hun relaas:

De genie heeft, samen met de keukengroep en diverse vrijwilligers drie weken hard gewerkt, om de toch primitief en moeilijk werkbare eetzaal om te bouwen tot een van de pronkstukken van post 7-4. Er zijn nu stalen wasbakken, een betegelde vloer, nieuwe tafels en stoelen, kortom het is voor ons allen een ongekende luxe. Onderhand moesten we natuurlijk wel blijven zorgen dat er iedere dag eten op tafel bleef komen. Met z'n zessen hebben we een niet altijd eenvoudige taak. Die zes zijn: sergeant A. Semeins, de korporaals J. van Mierlo en A. Pol en de soldaten R. Faasen, J. Jager en S. Mundt.

De omstandigheden in Libanon zijn in verhouding met Nederland vrij primitief. Het grootste struikelblok is het klimaat. Tijdens het 'spitsuur' aan het eind van de dag, kan de temperatuur wel oplopen tot 50 graden.

Het werk in de keuken begint al 's ochtends vroeg. Tussen zes uur en half zeven kan er worden ontbeten en daarna beginnen we al met de voorbereidingen voor het avondeten. De chauffeur/kok, soldaat Mundt, verdwijnt al spoedig naar Nakoera of Qana. Dat zeven maal per week en op vrijdag zelfs tweemaal. Hij haalt onder meer het zogenaamde 'droogvoer' uit Nakoera op en in

Qana zijn verse groentes verkrijgbaar.

Dat het hierbij niet om geringe hoeveelheden gaat, bewijst zijn boodschappenlijstje wel: 35 liter frituurolie, 10 kilo koffie, 20 liter limonadesiroop, 400 liter melk, 40 kilo margarine, 20 kilo roomboter, 30 kilo kaas, 50 kilo entrocôte, 280 kilo brood, 625 eieren, 120 kilo varkensvlees en rond de 700 kilo aardappelen.

Regelmatig terugkerende hoogtepunten zijn de maandelijkse rijsttafels en barbeque's. Dat onze voorgangers daarmee in UNIFIL een reputatie hebben opgebouwd, wordt wel bewezen door het grote aantal gasten van onder andere de buitenlandse Uni-

fil-eenheden. Uiteraard zetten we ook voor hoog bezoek ons beste beentje voor, zoals onlangs toen generaal Callaghan op visite kwam. Een gebakje bij de koffie en als lunch een koud buffet. Daarnaast zijn rolmoppen, mosselen en oude nagelkaas specialiteiten die een feestelijke dag kunnen verzorgen.

Op zondag, ook voor de keukengroep bedoeld als rustdag, wordt de taak van de dienstdoende kok nogal eens verlicht door enthousiaste vrijwilligers, die de compagnie willen verrassen met hun kookkunsten. De mensen van de posten komen, al naar gelang hun afstand tot 7-4, 's morgens of 's middags hun voorraad aanvullen. Het tweede peloton komt 's ochtends al. Hun posten liggen in de 'enclave' en deze militairen koken voor zichzelf. Het eerste en derde peloton halen het avondeten kant en klaar op in isolatie-gamellen.

Ondanks onze inspanningen wordt er toch weleens gemord op de keukengroep en dat is niet verwonderlijk. Bij het samenstellen van de menu's worden we soms beperkt in de variaties, omdat er alleen maar wortelen of sla te krijgen is. Ook hierbij geldt: 'roeien met de riemen die er zijn.'



De keukengroep poseert



UNIFIL